

Poires Belle-Hélène

chocolat fondu, amandes torréfiées et crème glacée



Préparation :

10 minutes

Cuisson :

15 minutes

Portions :

2 personnes

Ingrédients :

Pour les poires pochées :

- 1 l d'eau
- 60 g de sirop de yacon
- 1 c à c de vanille en poudre
- 4 poires

Pour l'accompagnement :

- 100 g de chocolat noir
- 1 poignée d'amandes effilées*
- crème glacée à la vanille, à la noix de coco, au chocolat...*

1. Pocher les poires : dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sirop de yacon et la vanille.
2. Laver les poires, les éplucher et retirer le trognon.
3. Plonger les poires entières dans le sirop et les cuire 15 à 20 minutes à feu moyen : tester la cuisson avec la pointe d'un couteau. Lorsqu'elles sont cuites, les retirer du sirop et les laisser refroidir.
4. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
5. Dans une poêle, torréfier les amandes effilées à sec.
6. Dresser les assiettes en disposant deux poires au centre, une boule de crème glacée, un filet de chocolat fondu et des amandes torréfiées. Déguster !

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haoouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr